



## ¿Qué comemos hoy?





JUNIO 2021 | GSD Moratalaz - MENÚ GENERAL (desde 1º de Ed. Primaria) - Actualizado: 31/05/2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Lentejas campesinas Chuleta de Sajonia a la plancha Ensalada de tomate y patatas fritas Fruta Pan y agua	Macarrones a la napolitana (con pasta de cultivo ecológico) Tortilla francesa Ensalada mixta Fruta Pan y agua	Alubias blancas con verduras y huevo Pollo en pepitoria Arroz Pilaw Fruta Pan y agua	4 Ensalada de ave Salmón con salsa Colbert Patatas a lo pobre Fruta/Helado Pan y agua
	Kcal: 884 • Prot: 38.08 • Lip: 39.63 • H C: 67.57	Kcal: 667 • Prot: 17.99 • Lip: 29.26 • H C: 57.9	Kcal: 863 • Prot: 63.11 • Lip: 25.64 • H C: 71.82	Kcal: 956 • Prot: 43.9 • Lip: 59.16 • H C: 36.11
Crema de calabacines/Parrillada de calabacín/Gazpacho (a elegir) Escalope de ternera empanado Ensalada mixta Fruta Pan y agua	Arroz con verduras Merluza a la vasca Patatas a lo provenzal Fruta/yogur Pan y agua	Judías pintas estofadas Tortilla de patata Asadillo de pimientos y ensalada de tomate y queso Fruta Pan y agua	Espirales con atún y tomate Lomo asado en su jugo Salteado de verduras mediterráneo Fruta/piña en su jugo-melocotón en almíbar Pan y agua	Ensalada de garbanzos Croquetas con jamón Pisto manchego Fruta Pan y agua
Kcal: 647 • Prot: 30.64 • Lip: 24.92 • H C: 49.55	Kcal: 908 • Prot: 33.06 • Lip: 41.35 • H C: 75.7	Kcal: 684 • Prot: 22.26 • Lip: 27.05 • H C: 63.28	Kcal: 757 • Prot: 38.14 • Lip: 30.5 • H C: 56.31	Kcal: 849 • Prot: 27.4 • Lip: 36.81 • H C: 74.34
Lentejas a la antigua Fletán a la molinera Ensalada de tomate Fruta Pan y agua	Espinacas a la crema Cinta de lomo adobada a la plancha Patatas a la campesina Fruta Pan y agua	Ensalada campera Filete de pollo a la plancha Calabacines en fritura Fruta/yogur Pan y agua	Judías verdes rehogadas Huevos revueltos con jamón y tomate Ensalada mixta y patatas dado Fruta Pan y agua	Fideuá de verduras Salmón a la bilbaína Ensalada de lechuga Fruta Pan y agua
Kcal: 762 • Prot: 37.24 • Lip: 27.95 • H C: 66.12	Kcal: 693 • Prot: 37.9 • Lip: 33.79 • H C: 36.56	Kcal: 845 • Prot: 55.99 • Lip: 36.79 • H C: 47.4	Kcal: 822 • Prot: 18.36 • Lip: 50.19 • H C: 47.69	Kcal: 788 • Prot: 25.84 • Lip: 40.41 • H C: 55.24
Crema de zanahorias/Zanahorias rehogadas/Gazpacho (a elegir) Pizza Cuatro estaciones Ensalada mixta y patatas fritas Fruta Pan y agua	Arroz con tomate Pollo Cordon bleu Ensalada de lechuga Fruta, refrescos Pan y agua	Alubias blancas con chorizo Tortilla francesa Ensalada de tomate Fruta Pan y agua	Macarrones a la italiana (con pasta de cultivo ecológico) Merluza a la gaditana Verduras salteadas Fruta Pan y agua	Judías verdes con jamón Hamburguesa a la plancha Patatas dado Fruta/gelatina Pan y agua
Kcal: 927 • Prot: 27.21 • Lip: 48.68 • H C: 68.38	Kcal: 958 • Prot: 36.77 • Lip: 36.64 • H C: 93.84	Kcal: 630 • Prot: 23.8 • Lip: 26.55 • H C: 49	Kcal: 828 • Prot: 31.46 • Lip: 35.36 • H C: 71.69	Kcal: 847 • Prot: 31.64 • Lip: 47.75 • H C: 45.38
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO		







FIN DE CURSO: • Ed. Infantil (1er ciclo) > 30 de julio • Ed. Infantil (2º ciclo) y 1º, 2º y 3º Ed. Primaria > 22 de junio • 4°, 5° y 6° Ed. Primaria > 24 de junio • 1° y 2º ESO > 25 de junio • 3º y 4º ESO y 1er Curso de FP Grado Superior > 23 de junio • FP Grado Medio y 2º curso FP Grado Superior > 25 de junio • Bachillerato > Según calendario EvAU

## Pautas para una cena equilibrada

La cena debe ser una comida completa, pero ligera para favorecer un descanso reparador y contribuir a la ingesta adecuada de energía. Constará de un primero, un segundo y un postre.

Debe complementar el resto de las ingestas del día, por lo que deberá estar compuesta por grupos de alimentos que no se hayan consumido en la comida:

	Si en la comida	En la cena	
Primeros	Arroz/pasta, patatas o legumbres	Verduras cocinadas u hortalizas crudas	
	Verduras	Arroz/pasta o patatas	
Segundos	Carne (vaca, cerdo, aves)	Pescado o huevos	
	Pescado	Carne magra o huevo	
	Huevo	Pescado o carne	
Postres	Fruta	Lácteo o fruta	
	Lácteo	Fruta	

- Se recomienda que los alimentos no sean ricos en grasas para facilitar el descanso posterior.
- · El agua debe ser la bebida de elección frente a zumos o refrescos.
- Una dieta equilibrada debe ser variada para poder asegurarnos un buen aporte de todos los
- · Es recomendable ingerir alimentos frescos y de temporada, favoreciendo el consumo de frutas, hortalizas y legumbres.
- · Es importante realizar entre 4 o 5 comidas al día intentando no saltarnos una de las más importantes, el desayuno.
- · No podemos olvidarnos de incluir el ejercicio físico como complemento a una alimentación equilibrada.











